INSTRUCTION D’UTILISATION - INNOVATION GOURMANDE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION – INNOVATION GOURMANDE

Nous vous conseillons de lire attentivement ces instructions afin d'utiliser cet appareil de façon sure et optimale.
Tenir hors de portée d'éléments chauds (plaque de cuisson, four…)

UTILISATION DE L'APPAREIL

Insérer le manche dans le trou de l'appareil prévu à cet effet.

Toujours soulever le couvercle pour mettre les préparations culinaires.

Placer la plaque à roulettes sous l'appareil (les 4 roulettes côté plan de travail) et sous les 3 sorties à 3 cm en avant pour que la préparation tombe sur le bout de la plaque qui est anti dérapante.

Avant toute utilisation, pré-fariner la plaque, puis mettre dans l'appareil à croquettes le mélange très chaud. Appuyer doucement (la plaque roule toute seule, vous n'avez pas besoin de la pousser) et laisser refroidir complètement sur la tablette. Couper les croquettes tous les 5 cm.

Préparer 3 assiettes
Une avec de la farine légèrement salée, l'autre avec un œuf entier battu et la troisième avec de la chapelure.

Rouler les croquettes dans la farine puis dans l'œuf et dans la chapelure en appuyant un peu pour la faire adhérer.

Chauffer l'huile dans la friteuse et y plonger les croquettes 5 minutes par fournée. On peut en frire plusieurs à la fois sans qu'elles se gênent. Les laisser en attente sur du papier absorbant. Délicieuse à l'apéritif ou accompagnées d'une salade ou de légumes.

RECETTES

A- Recettes de base « Bouchées chaudes »

<u>Croquettes à la béchamel :</u>

- 90 gr de beurre
- 40 cl de lait
- 90 gr de farine
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel et poivre

Faire fondre le beurre, y incorporer la farine puis le lait. La béchamel doit avoir une consistance très dure. Ajouter la noix de muscade, le sel et le poivre.

<u>Croquettes aux pommes de terre :</u>

- 5 à 6 pommes de terre moyenne
- 1 œuf entier
- 80 gr de farine
- un peu de lait
- Sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau froide salée
Les passer dans un presse purée grille fine
Ajouter l'œuf et la farine, mélanger vigoureusement en ajoutant un peu de lait si nécessaire, la consistance doit être très dure.

Croquettes au fromage :

Ajouter 150 gr d'emmental ou comté ou autre à la préparation à base de béchamel

Croquettes au jambon :

Ajouter 150 gr de jambon cru ou cuit à la préparation à base de béchamel après l'avoir haché finement

Croquettes au poisson :

Morue ou reste de poisson, le hacher et l'incorporer à la préparation à base de béchamel. Si le poisson est cru le faire revenir dans une poêle avec un peu d'oignon et le rajouter à la base de béchamel. On peut ajouter aussi des herbes ciboulettes, persil ou de l'ail.

Croquettes de viande :

Faire revenir dans une poêle la viande hachée avec de l'oignon. Ajouter si l'on veut des herbes, de l'ail, des épices, l'incorporer à la base de béchamel.

on pourra de la même façon composer de succulentes croquettes : aux champignons, aux épices ou aux herbes etc.

Gnocchis :
Pour 4 personnes

- 1kg de pommes de terre
- 1 œuf
- 300g de farine
- 70g de beurre

Laver et faire cuire dans un peu d'eau 45 minutes les pommes de terre.
Les sortir, les éplucher et les passer au Presse purée.
Laisser refroidir et ajouter 1 cuillère de sel.
Mélanger la purée avec l'œuf entier, le jaune et la farine de façon à obtenir une pâte lisse et compacte.
Passer le tout dans la croquette party.
Couper tout les 3 centimètres et les rouler sur les dents d'une fourchette.
Faites cuire les gnocchis par petites quantités dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
Les retirer dès qu'ils remontent à la surface.
Server avec des feuilles de Sauge et des copeaux de Parmesan.

Délices Corses :
Pour 6 personnes

- 500g de farine
- 1 cube de levure fraîche de boulanger
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 700g de Broccio
- 1 œuf

Mélanger la farine avec la levure.
Ajouter le sucre et 10 cl d'eau.
Mélanger et laisser reposer en couvrant d'un torchon pendant 10 minutes.
Mettre le Broccio dans une passoire et laisser le s'égoutter quelques minutes.
Mélanger le avec le mélange à base de farine.
Ajouter ensuite 1 cuillère à café de sel et l'œuf.
Mixer le tout avec un fouet électrique jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Laisser reposer 30 minutes.

Passer la dans l'appareil à Croquette et couper tout les 5 centimètres.
Les arrondir dans la main et les plonger dans l'huile bouillante quelques minutes.
Server les tièdes.

Palets de pois chiches :

Pour 4 personnes

- 250g de pois chiches
- 2 gros oignons rouges
- 3 gousses d'ail
- 1 œuf
- 1 citron non traité
- 1 cuillère à café de piment doux
- ½ cuillère à café de cumin en poudre
- 1 petit concombre
- 1 bouquet de menthe
- 500g de yaourt au lait de brebis

Verser les pois chiches dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire 1H30.
Eplucher et hacher les oignons.
Peler l'ail et couper les gousses en 2.
Réduire en purée les pois chiches avec les oignons et l'ail.
Ajouter un œuf et mélanger.
Râper le zeste du citron, ajouter le à la purée avec le piment et le cumin.
Saler et laisser reposer.
Peler et épépiner le concombre. Couper le ensuite en petits dés.
Laver et sécher la menthe. Hacher la.
Ajouter la menthe et le concombre au yaourt. Saler légèrement.
Passer la purée à base de pois chiches dans l'appareil et couper tous les 5 centimètres, façonner de façon à obtenir des boulettes.
Les faire cuire dans de l'huile chaude dans une poêle 2 à 3 min de chaque côté.
Les servir avec la sauce au yaourt.

Polenta :

Verser la polenta crue dans une casserole d'eau bouillante (ajouter au préalable un bouillon cube de volaille).
Laisser cuire 4 à 5 minutes en mélangeant sans arrêt.
Ajouter du gruyère râpé.
Laisser cuire encore 2 minutes.
Laisser refroidir et passer la dans l'appareil.
Laisser le tout sous forme de saucisson que vous placerez dans un plat à gratin.
Recouvrer soit d'une béchamel soit d'un coulis de tomate.
Placer au four pendant une vingtaine de minutes.

B- Recettes diverses « Bouchées froides »

Bouchées au thon et aux olives :

- 1 boîte de thon de 330g environ
- 3 jaunes d'œufs
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 20 olives noires dénoyautées

Jeter l'huile ou le liquide de la boite de thon. Mélanger le thon avec les jaunes d'œufs, l'huile d'olives et les olives hachées fines. Obtenir un mélange bien homogène. Mettre au réfrigérateur pendant 1 ou 2 heures. Mettre le mélange dans votre appareil et extraire les bouchées.

Bouchées à la sardine et à la fleur de sel :

- 1 boite de sardines de 230g environ
- 2 jaunes d'œufs
- 2 ½ cuillères à soupe d'huile d'olives
- 1 pincée de poivre

- 1 pincée de fleur de sel

Procéder comme pour les bouchées au thon et aux olives après avoir retiré l'épine dorsale des sardines.
On peut remplacer les 2 ½ cuillères à soupe d'huile par 40g de beurre ramolli.

Bouchées au thon et à l'anchois :

- 1 boite de thon de 330g environ
- 3 jaunes d'œufs cuits
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 8 filets d'anchois à l'huile

Procéder comme ci-dessus

Bouchées au tartare de bœuf :

- 200g de viande de bœuf haché
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcester
- 1 cuillère à dessert de Ketchup
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olives
- 1 jaune d'œuf
- Le jus d' ½ citron

Bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures puis les passer dans l'appareil.

Bouchées au tartare de thon ou de saumon :

- 250g de thon ou de saumon haché très gros
- 1 cuillère à soupe de coriandre frais ciselé très fin
- ½ cuillère à soupe d'huile d'olives
- 1 jaune d'œuf
- le jus d' ¼ de citron
- sel, poivre du moulin

Procéder comme ci-dessus.
Pour le thon, on pourra remplacer l'huile d'olives par de l'huile de sésame.

Bouchées au fromage de chèvre et à la tomate :

- 125g de fromage de chèvre frais
- 125g de fromage frais
- 500g de petites tomates olivettes
- 1 gousse d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olives

Mixer d'abord l'huile d'olives, l'ail et le basilic avec 1 tomate.
Une fois ce mélange bien homogène, ajouter dans le mixer les tomates et les fromages.
Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures puis les passer dans l'appareil.

Bouchées de carottes au cumin :

- 400g de carottes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olives
- 1 jus d'orange
- Le bouquet garni : queues de persil, 1 branche de céleri, 1 branche de thym, 1 branche de coriandre frais
- ½ gousse d'ail finement hachée
- ½ cuillère à café de sucre
- 5g de cumin
- Sel, poivre

Dans une sauteuse, mettre les carottes coupées en fines rondelles, l'ail haché, le sucre, le cumin, l'huile d'olives, le bouquet garni.
Bien mélanger et mouiller d'eau à mi hauteur. Cuire à feu moyen à moitié découvert pendant 25 minutes.
Retirer le bouquet garni, ajouter le jus d'orange. Continuer à cuire à feu très doux jusqu'à ce que le mélange soit sec.
Passer au mixer après avoir laissé refroidir et mettre dans l'appareil.

Bouchées de mousse de foie de volaille:

- 150g de foie de volaille
- 75g de lard gras coupé en dés
- 8 cl de Porto
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse
- 1 brindille de thym
- 1 feuille de laurier
- 150g de foie gras

Faire macérer pendant 2 ou 3 heures : foies de volaille, porto, lard, thym, laurier.
Faire sauter rapidement (les foies doivent rester rosés), retirer thym et laurier.
Passer au mixer en ajoutant le foie gras, la crème, saler et poivrer.
Laisser 2 heures au réfrigérateur, passer dans l'appareil.

Bouchées de lentilles au chorizo:

- 250g de lentilles vertes
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse
- 70g de chorizo coupés en dés
- 10cl de fond de volaille
- 2 jaunes d'œufs

Faire cuire les lentilles.

Dans un mixer mettre le fond de volaille et le chorizo, mixer, ajouter les lentilles, la crème les jaunes d'œufs. Saler, poivrer.
Mettre la préparation au réfrigérateur pendant 2 heures et passer dans l'appareil.

On peut faire de même avec des haricots blancs en rajoutant 1 cuillère à soupe d'estragon ciselé finement.
On pourra également confectionner des marrons, en remplaçant le chorizo par ½ cuillère à soupe de gingembre frais râpé finement.

C- Recettes « Bouchées sucrées »

Truffes au chocolat :

- 400g de chocolat noir amer
- 2 jaunes d'œufs
- 100g de sucre glace
- 100g de crème fraîche
- 50g de beurre

Râper le chocolat, ajouter les jaunes d'œufs, la moitié du sucre glace, fouetter pour que le mélange mousse et blanchisse.
Faire chauffer la crème fraîche, le beurre et l'autre moitié du sucre, porter brièvement à ébullition et verser sur le mélange de chocolat. Remuer sans arrêt jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Mettre au réfrigérateur 2 heures puis passer dans l'appareil.

Petites douceurs au miel :
Pour 34 biscuits

- 500g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 20cl d'huile d'olives
- 225g de sucre
- 1 orange non traitée
- 4 cuillères à soupe d'eau de vie

- ½ cuillère à café de girofle en poudre
- 2 cuillères à café de cannelle en poudre
- 200g de noix décortiquées
- 200g de miel de thym liquide
- 1 citron

Verser la farine et la levure dans une jatte.
Verser dans une autre jatte l'huile d'olive à laquelle vous mélangerez 125 g de sucre et 1 pincée de sel. Mélanger au batteur pour obtenir une crème épaisse.
Râper le zeste de l'orange.
La presser et ajouter le jus au mélange d'huile d'olive et de sucre. Ajouter ensuite le zeste d'orange, l'eau de vie, le girofle et la cannelle.
Incorporer à ce mélange liquide petit à petit la farine.
Passer le tout dans l'appareil et couper de façon à obtenir des morceaux de pâte de la taille d'une prune.
Les poser sur la plaque du four et enfourner environ 30 minutes.
Dans une casserole, faire chauffer le miel avec le reste du sucre et 15 cl d'eau pour obtenir un sirop.
Ajouter le jus de citron et retirer du feu.
Tremper les biscuits tièdes dans le sirop et garnisser les avec les noix.

<u>Bouchées aux dattes :</u>
Pour 30 bouchées

- 600g de dattes
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 1 citron non traité
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- 100g de sucre
- 250g de semoule de blé fine
- 250g de farine
- 1 pincée de sel
- 75g de miel liquide

Dénoyauter les dattes et broyer les au mixeur avec l'huile.
Hacher finement le zeste du citron.
Ajouter au mélange dattes-huile, l'eau de fleur d'oranger, le zeste de citron, la cannelle et le sucre.
Dans un saladier, verser la semoule, la farine et le sel. Remuer.
Incorporer la purée de datte parfumée à ce mélange et mélanger.
Laisser au réfrigérateur 30 minutes.
Passer la pâte dans l'appareil et couper de façon à obtenir des petits losanges.
Faire frire les losanges dans une friteuse pendant 5 minutes.
Les égoutter.
Chauffer le miel dans une petite casserole et tremper y les bouchées encore chaudes.
Laisser les refroidir avant de les déguster.

LE PLUS PRODUIT

Vous pourrez de même utiliser vos propres recettes ou celles de vos livres de cuisine (flan aux champignons des bois, pâté de foie de porc, terrines de légumes, pain d'œufs, charlottes aux fruits, clafoutis, flans sucrés, terrines aux amandes…) et mettre vos préparations dans l'appareil pour confectionner vos bouchées.

D'une façon générale toutes ces préparations doivent être homogènes et suffisamment solides pour permettre un moulage idéal.

Votre « innovation Gourmande » vous permet de confectionner à volonté toutes sortes de bouchées qui pourront être servies soit

pour les enfants, soit comme coupe-faim, soit à l'apéritif pour vos amis.

Si vous n'avez pas le temps, ni l'envie, d'élaborer une des recettes ci-dessus ou l'une de vos recettes personnelles, vous pouvez vous servir de votre appareil pour mouler et confectionner des bouchées en utilisant des produits existants en boutique.

Ainsi avec toutes les sortes de pâtés du commerce (mousse de foie de volaille, terrines de gibier, pâté de porc, de poissons, de légumes, entremets sucrés, mousse au chocolat…) vous pourrez en les mettant dans votre appareil confectionner vos bouchées.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Pour nettoyer votre appareil, utilisez un produit anti-bactérien ou de l'eau chaude.

Pour de meilleurs résultats, retirer le manche et mettre l'appareil au lave-vaisselle avec le plateau à roulettes. Puis le ranger dans un endroit frais et sec.

Lire et conserver ces instructions.

Importé par
Laser – 75017 Paris